

La Sicurezza Alimentare e la Norma ISO 22000:05

*Breve introduzione al
Sistema di gestione per la
sicurezza alimentare*



VANTAGGI DELLA ISO22000

- La ISO 22000 può essere utilizzata nell'intera supply chain. Accettata a livello mondiale, la ISO soddisfa e ricopre un'innumerabile quantità di requisiti delle Grandi Catene di Distribuzione internazionali.
- Si applica a tutte le organizzazioni che fanno parte della filiera alimentare;
- Assicura un'integrazione completa e sistematica dell'applicazione dell'HACCP (requisito di legge per aziende alimentari);
- Diversamente da quanto richiesto dal BRC e dal IFS, la ISO 22000 non contiene requisiti specifici relativi alla buona pratica, ma li integra nel sistema e delega alle organizzazioni la definizione di procedure appropriate rimandando a più codici riconosciuti in campo internazionale (Codex Alimentarius);
- Possibilità di misurare il progresso dell'azienda nel rendimento di mercato.

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo la ISO22000

perché la filiera alimentare ha bisogno dell'ISO22000?

➔ **I sistemi sviluppati secondo la ISO9001 NON SEMPRE GARANTISCONO LE ESIGENZE DI SETTORE**

➔ **Esistenza di tanti standard locali (IFS-BRC- norme nazionali etc):
CONFUSIONE**

Necessità di armonizzare un approccio che può essere auditato

➔ **comunicazione tra partners in filiera**

➔ **migliore documentazione del sistema**

➔ **Volontà di migliorare la gestione della sicurezza alimentare
maggiore e migliore pianificazione, prevenzione, minor verifiche post
gestione delle interfacce lungo la catena alimentare
controllo dei rischi più efficace e dinamico**

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo la ISO22000

Gli elementi



- **COMUNICAZIONE INTERATTIVA LUNGO LA FILIERA**
- **GESTIONE DEL SISTEMA**
- **PROGRAMMI DI PREREREQUISITI**
- **PRINCIPI HACCP**

La Comunicazione

Responsabilità ed autorità chiare e riconosciute

Canali di comunicazione definiti: procedure, sistemi informativi, riunioni, email, internet

Corretti rapporti con i fornitori e clienti nel costruire un rapporto di partnership costruttivo, preventivo, costantemente attivo, di reciproco vantaggio.

DIMINUZIONE DEL LIVELLO DI RISCHIO



Il Gruppo sicurezza alimentare

Chi partecipa:

R&S, Qualità, acquisti, produzione, manutenzione.....



Un buon Gruppo deve essere multidisciplinare e assicurare una corretta evoluzione delle regole del sistema, una corretta gestione del rischio basata sempre su una riflessione, pianificazione ed evoluzione delle regole garantendo che il sistema sia sempre uno strumento efficace per stabilire le prassi

Il Gruppo sicurezza alimentare

Identifica i pericoli ed esegue la valutazione dei rischi

Sceglie/conferma le misure di gestione dei rischi

Valida, controlla, verifica le misure

Comunica internamente ed esternamente

Aggiorna il sistema

Decide sulle correzioni e sulle azioni correttive

Relaziona alla Direzione



Deve avere specifiche competenze,

Deve conoscere i pericoli (es: condizioni di vita dei patogeni)

Deve conoscere il processo ed i prodotti

Deve avere: AUTORITA', AUTOREVOLEZZA

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo la ISO22000

GESTIONE DEL SISTEMA: → MANAGEMENT



Politica
Impegno
Organizzazione
Risorse
Metodi
Miglioramento
continuo

.....

...La sicurezza alimentare è supportata dagli obiettivi del business e incorporata nelle attività gestionali complessive dell'organizzazione

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo la ISO22000

PROGRAMMI DI PREREQUISITI:

Definizione : condizioni e attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare, idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti e alimenti sicuri per il consumo umano.

-I PRP necessari dipendono dal segmento di filiera e dal tipo di organizzazione.

In pratica sono: aspetti strutturali (BOLLO CE)

 GMP SOP-GAP- buone pratiche

Aiutano a ridurre la probabilità di presenza di un pericolo sono il legame con le norme igieniche REG. UE 852-853

I PREREQUISITI IN PRATICA

Requisiti strutturali

Layout e spazi di lavoro

Utenze (aria-acqua-energia)

Gestione dei rifiuti

Attrezzature e gestione della manutenzione e taratura strumenti

Gestione dell'approvvigionamento delle MP

Misure per la prevenzione della cross-contamination

Pulizia e sanificazione

Pest control

Formazione del personale

Igiene del personale e strutture per il personale

Gestione delle rilavorazioni

Procedure di richiamo del prodotto

Immagazzinamento e stoccaggio

Informazioni sul prodotto e al cliente

Food defence, biovigilanza e controllo del bioterrorismo

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo la ISO22000

PRINCIPI HACCP

Metodologia riconosciuta come utile ed efficace per stabilire le regole di gestione dei rischi

Con l'analisi dei pericoli si determina la strategia per assicurare il controllo degli stessi

TRAMITE LA COMBINAZIONE TRA:



PRP

PRP operativi (scaturiti dall'analisi dei pericoli)

Piani haccp

LE MISURE DI CONTROLLO

oPRP-prerequisito operativo

PRP identificato dall'analisi dei pericoli come essenziale per controllare la probabilità di introdurre **pericoli per la sicurezza alimentare** e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nel/i prodotto/i o nell'ambiente di lavorazione.

CCP -punto critico di controllo

Fase (della sicurezza alimentare) in cui può essere applicato il controllo e che è essenziale per prevenire o eliminare un **pericolo per la sicurezza alimentare** o ridurlo a un livello accettabile.

DIFFERENZE TRA O-PRP E PIANI HACCP

...ad una prima lettura della norma è che sui O-PRP non ci sono i limiti

Leggendo bene la norma nei capitoli sulle correzioni, azioni correttive e verifiche, di fatto chiede le stesse cose: monitoraggio e registrazione

CCP: superamento dei limiti critici = prodotti POTENZIALMENTE NON SICURI

oPRP : perdita di controllo: VALUTARE CAUSA E CONSEGUENZE SULLA SICUREZZA



Valutazioni registrate fatte da personale Responsabile

SELEZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO:

O-PRP O PIANI HACCP?



PORSI LE SEGUENTI DOMANDE:

- La misura riguarda un controllo di prodotto o di processo?
- il risultato del monitoraggio è subito disponibile?
- Qual'è l'impatto della misura sul pericolo (livello-frequenza)
- Qual'è la gravità del pericolo e le sue conseguenze?
- Qual'è la necessità di sorveglianza?
- Indicazioni della norma

Classificazione delle misure di gestione dei rischi

Il problema maggiore?

Non troveremo mai nessuno che approvi il metodo usato e ci si perderà in discorsi filosofici

Chiamalo:

PRP O GMP

PRP O o-PRP

o-PRP O CCP

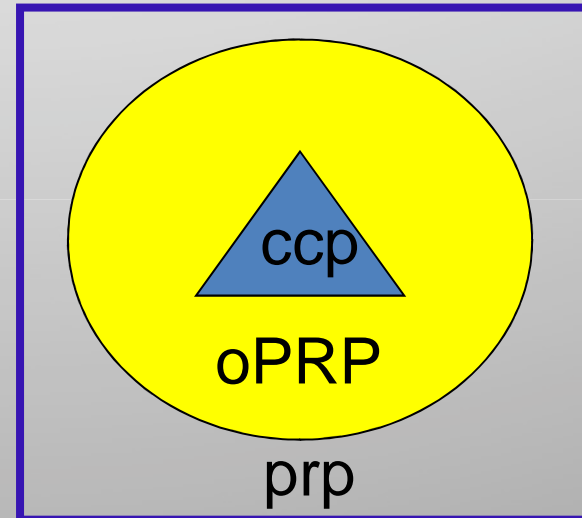


**L'IMPORTANTE è AVERE LA PADRONANZA DEI RISCHI
ATTRAVERSO UNA LORO CORRETTA GESTIONE**

CLASSIFICAZIONE E SELEZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO:

PRP e/o o-PRP e/o piani haccp

Una combinazione di misure



*Una misura può controllare più pericoli o
un pericolo può essere controllato da più misure*

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo le ISO22000

PRP o OPRP?

Valgono le stesse domande di prima.....

A differenza dei PRP, gli o-PRP necessitano sempre di monitoraggio e registrazione



***Se non riesco a validare le misure a priori
devono essere considerate PRP***

Ove esiste una variabilità, ove la prassi può cambiare,
ove non si ha sempre il pieno controllo della situazione
è meglio considerarle tra i O-PRP

Scelta- conferma delle misure di gestione dei rischi

VALIDAZIONE = PRIMA

Ottenere l'evidenza ai fini della sicurezza alimentare che le misure di controllo gestite dal piano HACCP e dai PRP operativi sono in grado di essere effettive



dare evidenza che la misura di gestione scelta è efficace:

Perché fissata da leggi o norme

Bibliografia scientifica

Esperimenti e ricerche aziendali oggettive (statistica)

La validazione va fatta PRIMA DI APPLICARE LA MISURA!!!

I piani di autocontrollo di oggi spesso sono carenti in questo

MONITORAGGIO= durante

PRP = APPLICAZIONE

O-PRP = APPLICAZIONE



PIANI HACCP = DIMOSTRARE CHE IL CCP
È SOTTO CONTROLLO E I LIMITI CRITICI
SONO RISPETTATI

Correzioni e azioni correttive



Correzione/trattamento: azione per eliminare la NC (azione sull'EFFETTO)

Azione correttiva: azione per eliminare la CAUSA

Cosa faccio sul processo?



Cosa faccio dei prodotti?

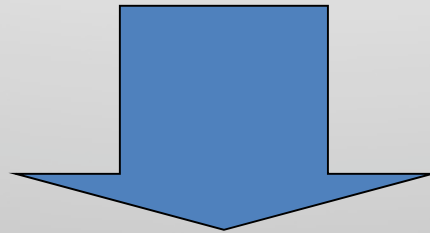
Modifico la misura di gestione?

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo la ISO22000

PIANIFICAZIONE DELLA VERIFICA:

Il sistema funziona come previsto?

Il sistema è aggiornato con le informazioni attualmente disponibili?



Un sistema funzionante
riduce il bisogno di campionamenti e controlli sui prodotti

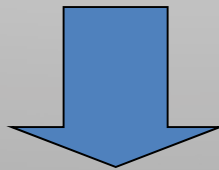
*Investire sul sistema aumenta le garanzie, un certificato d'analisi
può essere statisticamente irrilevante per dimostrare la sicurezza alimentare*

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo le ISO22000

PIANIFICAZIONE DELLA VERIFICA

1) Verifiche permanenti:

- sull'applicazione dei PRP
- Sull'applicazione ed efficacia dei o-PRP e dei piani HACCP
- Sull'aggiornamento delle informazioni per l'analisi dei pericoli
- Rispetto dei limiti e dei livelli massimi accettabili



Documentare il:

Chi, cosa, perché, come, quando, dove

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo le ISO22000

2) Verifiche periodiche:

Implicano la verifica globale del sistema

Si basano essenzialmente su un'analisi storica di dati e di informazioni sulle attività di controllo e sulla loro verifica, volto a stabilire se funziona e/o se sono necessarie delle modifiche.



Le attività di verifica danno informazioni per l'aggiornamento del sistema

LA SICUREZZA ALIMENTARE secondo le ISO22000

Esempi di attività di verifica:

o-PRP	Verifica	Limiti
Pulizia superfici a contatto	Piano tamponi	Rif. Reg.Ue 2073
Temperature trasporto	Data logger	Rif. Legge 523
Lotta insetti	Conta catture	Rif. interno

MA ANCHE:

***Verifica registrazioni monitoraggio,
verifica della gestione dei prodotti NC, della loro destinazione,
correzioni intraprese a seguito del superamento dei limiti, analisi di
prodotto, etc***

In sintesi le misure di gestione rischi


Misura	Validazione (prima)	Monitoraggio (durante)	Verifica applicativa (dopo a caldo)	Verifica efficacia (dopo a freddo)
PRP	NO	SI	SI	NO
O-PRP	SI	SI	SI	SI
CCP	SI	SI	SI	SI

Limiti indicativi: se ko prodotto DUBBIO

Limiti tassativi: se ko prodotto NC - NON SICURO

IL MIGLIORAMENTO CONTINUO


COMUNICAZIONI INTERNE :



MODIFICA: impianti e processi, prodotti (MP-PF), flussi, programmi pulizia, personale, situazioni d'emergenza

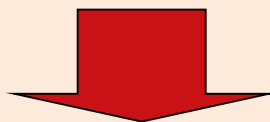
ESITI VERIFICA : o-PRP-Piani haccp, PRP, AUDIT, Riesame direttivo

COMUNICAZIONI ESTERNE:



Nuove leggi, nuove esigenze clienti, modifica livelli di accettazione dei pericoli,

informazioni da filiera, nuove tecnologie, nuove validazioni, reclami, allerte sanitarie,



RIESAME DELLA DIREZIONE

L' AUTOCONTROLLO

OGNI MISURA DEVE ESSERE VERIFICATA AL
FINE DI STABILIRNE

- UTILITA'
- EFFICACIA
- EFFICENZA

Come?

INDICATORE

L'AUTOCONTROLLO

ALCUNI POSSIBILI INDICATORI

- Efficacia pest control (trend nel tempo)
- Risultati tamponi ambientali e rivalidazioni cip lavaggio
- Esiti controllo acque
- Esiti analisi monitoraggio prodotti
- Esiti gestione CCP
- % prodotti NC per igiene (per causale)
- Resi e reclami stratificati per causale
- Esiti prove shelf life e rivalidazione progettazione
- Esito prove tracciabilità e gestione emergenze
- Esiti controlli ufficiali
- audit interni ed esterni



**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE!!!!**

